

O queijo artesanal serrano nos altiplanos do Sul do Brasil

Ulisses de Arruda Córdova¹ e Andréia de M. de F. B. F. Schlickmann²

Queijo artesanal serrano: origens, simbolismo e modo de vida

Na Serra Catarinense as práticas e os saberes relacionados à produção do queijo artesanal serrano (QAS) ultrapassam séculos e perpassam gerações, conferindo a condição de um produto típico da região, apreciado e valorizado além dos limites da sua área de fabricação. O queijo serrano, mais que um produto, representa um modo de vida, reconhecido por sua identidade territorial de relevância histórica, social, cultural e econômica para milhares de pecuaristas familiares.

Assim, a partir desse contexto, desde 2009 a Epagri, em conjunto com a Emater-RS, mantém uma equipe de extensionistas e pesquisadores atuando no Projeto Queijo Artesanal Serrano, que abrange os 18 municípios da Serra Catarinense e, do outro lado do Pelotas, mais 11 municípios nos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul.

Nesse período, diversas pesquisas de campo, publicação dos livros *Queijo artesanal serrano: séculos de travessia de mares, serras e vales – A história nos campos da Serra Catarinense* e *O queijo artesanal serrano nos campos do Planalto das Araucárias Catarinense*, além de outros meios de divulgação (fôlderes, pôsteres técnicos e de divulgação, relatórios e matérias na imprensa), representaram avanços significativos que fortaleceram o Projeto e o tornaram reconhecido.

O Projeto Queijo Artesanal Serrano, formado por uma rede de parcerias com entidades, poder público, sociedade civil e produtores, promoveu nesse período o resgate histórico e cultural desse saber-fazer, a delimitação da região produtora, a descrição do sistema e do

processo de produção, a capacitação de produtores e a busca da caracterização do QAS através de diversos tipos de análises laboratoriais.

Alicerçado num tripé composto por valorização do produto, capacitação de produtores e legalização do QAS, o Projeto possui como objetivo final a concessão de uma indicação geográfica

e o registro do Modo de Fazer Queijo Artesanal Serrano no Livro dos Saberes do Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional (Iphan) como patrimônio imaterial e cultural do Brasil, além da legalização da comercialização em toda a região produtora. Esses reconhecimentos contribuirão para que se tenha uma legislação própria ▶



Figura 1 (A e B): Queijo artesanal serrano, patrimônio dos povos serranos de SC e RS

¹ Engenheiro-agrônomo, pesquisador, M.Sc., Epagri/Estação Experimental de Lages, C.P. 181, 88502-970, Lages, SC, fone/fax: (49) 3224-4400, e-mail: ulisses@epagri.sc.gov.br.

² Pedagoga, extensionista social, Esp., Epagri/Escritório Municipal de Capão Alto, Rua João Oliveira, s/n, 88548-000, Capão Alto, SC, fone: (49) 3237-0060, e-mail: andreameira@epagri.sc.gov.br.

para o QAS, permitindo que as famílias possam ter nessa atividade uma importante fonte de renda. E, mais do que isso, um modo de vida carregado de simbolismo e identidade cultural que venha a legitimar sua comercialização e possa contribuir ainda mais para o desenvolvimento regional.

História: dos tropeiros e açorianos à construção da cultura serrana

O QAS é um produto vinculado aos altiplanos do Sul do Brasil, onde ocorrem as maiores altitudes não andinas da América Meridional, especialmente os municípios que compreendem a Serra Catarinense e os Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul.

A história do QAS nas regiões de altitude do Sul do Brasil certamente se inicia quando os portugueses vieram ocupar essa região, mais precisamente de fevereiro de 1728 a outubro de 1730. Assim se tomava posse de uma vasta região que era ameaçada pela Coroa espanhola. Então foi aberto o Caminho dos Conventos, ligando o Cone Sul da América à província de São Paulo. Alguns anos mais tarde, quando o traçado foi retificado, ficou conhecido como Caminho das Tropas (Figura 2). Após esse período tem início um dos mais importantes ciclos da economia brasileira: o tropeirismo. E assim o futuro “povoamento das Lagens” passa a ser um dos locais de pouso: “fazia-se sempre uma parada prolongada nos campos de Lages”, conforme Deffontaines, citado por Costa (1982, p.170).

Na mesma época chegam ao Planalto Sul Catarinense famílias de açorianos que vieram ocupar as imensidões de campos naturais nos quais se encontravam milhares de bovinos chimarrões – gado livre, formado espontaneamente. Com a intensificação do tropeirismo e a chegada dos açorianos, começam a se formar as primeiras propriedades no “Continente das Lagens”, que tinham na pecuária a única fonte de renda. É bastante provável que nessa época se tenha iniciado a fabricação de QAS por pessoas que vieram constituir

pátria e querência no amanhecer da formação do Sul.

Especialmente os açorianos já tinham tradição secular na fabricação de queijos, aperfeiçoada com a ajuda dos flamengos e, provavelmente, esse saber-fazer foi decisivo para o surgimento do QAS há mais de dois séculos. Porém, é provável que os tropeiros paulistas que também se fixaram na região já tivessem conhecimento do processo de fabricação de queijo, pois muitos eram oriundos da Serra da Estrela, onde há séculos se produz queijo de leite de ovelha muito semelhante. Assim, a origem do QAS é portuguesa, sendo ainda a principal etnia que o produz. Por aproximadamente dois séculos o QAS foi transportado em lombo de muaras para comercialização (Figura 2), servindo como moeda de troca por mercadorias que não podiam ser produzidas na Serra Catarinense, como açúcar, farinha, café e sal. Esse comércio era intenso com as regiões litorâneas, transpondo serras que somente os cascos afiados e firmes das mulas conseguiram vencer. Segundo Krone (2006), citando produtores entrevistados, “o queijo descia e o mantimento subia” (...); “eram duas viagens, para abastecer no inverno e no verão”. Isso evidencia o queijo serrano como moeda básica utilizada na troca de produtos com a serra abaixo.

Ambiente de produção: lugar privilegiado e singular

A alimentação típica de um povo vai além do objetivo de nutrição e envolve diversos fatores que o tornam único e demarcam fronteiras de identidade. O queijo serrano é um produto que,



Figura 2 (A e B): Tropeirismo: Caminho das Tropas e transporte de queijo em mulas arreadas (foto de 1912)

independentemente de receita, inclui outros fatores fundamentais para sua produção, como clima, temperatura, solo, altitude, vegetação, enfim, características que tornam a região serrana de Santa Catarina e os Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul ambientes singulares na fabricação do queijo artesanal serrano.

O clima da Serra Catarinense é temperado constantemente úmido, sem estação seca, com verão fresco. A temperatura média anual varia de 11,3 a 15,8°C, e a umidade relativa do ar oscila entre 80% e 83%. Fenômeno típico desse ambiente são as geadas, que podem ocorrer de 20 a 36 vezes por ano. Podem ocorrer até mesmo nevascas fortes (Figura 3).

Os solos são originários de rochas sedimentares e de efusivas. Apresentam baixa fertilidade natural, com teores elevados de matéria orgânica, mas de alumínio, pH e fósforo muito baixos. O teor de potássio varia de médio a alto. Ocorre afloramento de rochas em grande escala. Por essa

razão, juntamente com a declividade acentuada, estima-se que somente 30% da área total apresentem possibilidade de mecanização.

A altitude mais comum está em torno de 900 a 1.200m acima do nível do mar, podendo ultrapassar 1.800m, com declividade sempre em direção ao Oeste. Com relação à vegetação, há predominância dos campos naturais entremeados com a Floresta Ombrófila Mista (mata de araucária). Esses campos são o produto de uma vasta história de mudanças evolutivas que principiaram há milhões de anos e, remanescentes de um clima semiárido, são mais antigos do que a selva pluvial.

São poucas as regiões do mundo que apresentam diversidade de espécies campestres como as encontradas no subtropical brasileiro. Essa riqueza florística traz um fato pouco comum ao registrado no restante do mundo: a associação de espécies C4, de crescimento estival, com espécies C3, de crescimento hibernal.

Sistema de produção: particularidades que tornam o QAS um produto único

O Sistema de produção do queijo artesanal serrano apresenta características peculiares quanto a raça, alimentação, ordenha e manejo. São utilizadas diversas raças bovinas para produzir o leite usado na fabricação do QAS: 75% do rebanho é composto por raças de corte e seus cruzamentos, 8,5% são raças de corte cruzadas com raças leiteiras, e 16,5% são de aptidão leiteira.

Outro ponto característico é a alimentação do rebanho com base em pastagens naturais, melhoradas e cultivadas, principalmente de inverno. Em proporção bem menor, a dieta inclui silagem de milho e milho em espigas moídas. Todos os produtores fornecem sal mineral ou sal comum, e em poucas propriedades se usa ração concentrada.

Quanto ao sistema de ordenha, 86,6% dos produtores utilizam a ordenha manual, e somente 13,4% a ordenha mecânica.

Em se tratando do manejo do gado, na maioria das propriedades os terneiros ficam com as vacas durante o dia e são apartados no fim da tarde. São criados de duas maneiras: a) nos rebanhos de aptidão leiteira são separados das vacas e amamentados em baldes ou mamadeiras com o desmame feito entre 60 e 90 dias, sendo suplementados com ração feita na propriedade; b) nos rebanhos de corte os terneiros são criados ao pé da vaca e amamentados por cerca de 7 a 10 meses, sendo

depois vendidos para ser recriados para abate. Nesse caso, “a ordenha das vacas não tem como finalidade única a obtenção da matéria-prima para a fabricação do queijo serrano, mas sim o manejo do gado” (Krone, 2006).

Quanto ao manejo reprodutivo, 63,1% dos produtores usam monta natural o ano todo, e 36,9% usam inseminação artificial; somente 21% (principalmente as propriedades maiores) usam a estação de monta definida para concentrar a parição na primavera-verão, quando a oferta de alimentos é maior. Os pecuaristas familiares mantêm o touro o tempo todo com as matrizes.

Devido à importância da renda para a família, atualmente a maioria dos pequenos produtores de QAS (71,3%) produzem durante o ano todo, e 28,7% produzem o queijo somente na primavera-verão, quando há maior oferta de pastagens naturais ou naturalizadas. Os produtores, em sua maioria, utilizam produtos convencionais (alopáticos) para o controle dos ecto- e endoparasitos, mas cerca de 14% optam pela homeopatia e 14,4% usam algumas plantas medicinais para combater essas pragas.

Para 50% dos produtores, o QAS representa a principal fonte de renda. Estima-se que na Serra Catarinense existam aproximadamente 2 mil produtores que comercializam o QAS, gerando uma renda bruta estimada de aproximadamente R\$16 milhões por ano, possibilitando uma renda média familiar superior a R\$7,9 mil por ano, o que representa um pouco mais de um salário mínimo por mês.

No que concerne à comercialização, 53% dos queijos produzidos são vendidos diretamente para os consumidores, enquanto 47% vão para os varejistas.

Processo de fabricação: mais que uma receita, a arte de um saber-fazer

De acordo com dados históricos e relatos obtidos na pesquisa de campo, o saber envolvido na prática de fazer o QAS é secular, repassado de geração a geração, e sua receita segue praticamente inalterada e influenciada sempre pelo ambiente, pela alimentação do gado e pelo trabalho ▶



Figura 3 (A e B). Neve e geada: fenômenos comuns na Serra Catarinense no inverno

artesanal do manipulador; por isso, não é um alimento padronizado apesar de poder ser identificado por seu sabor particular. Sendo o queijo serrano um produto artesanal, de pequena escala, fabricado com o leite cru integral da propriedade, em sua maioria de vacas de corte, tendo como base de alimentação as pastagens nativas, é um alimento regional considerado identitário de um determinado grupo. Pois, conforme Maciel & Menasche (2003, p.5), citado por Krone (2006), os ingredientes

“são quase desconhecidos pelas demais regiões, muitas vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem, mas também por razões de ordem cultural, que determinam certos hábitos alimentares.”

Uma das poucas alterações no processo de fabricação é a substituição de coalho animal pelo coalho industrial usado para coagulação da massa; outras modificações estão relacionadas à adequação de utensílios, como fôrma e prensa conforme exigências da legislação.

A primeira prática para fabricar o queijo começa na tarde do dia anterior, quando as vacas são recolhidas e os terneiros são apartados até a ordenha do dia seguinte (Figura 4). Quanto ao processamento do leite, as principais etapas que envolvem a fabricação do QAS, podendo ocorrer pequenas variações de acordo com o produtor, são as seguintes: a) medição do leite e filtragem; b) salga realizada junto com a filtragem do leite; c) coagulação feita com adição do coalho ao leite para formar a coalhada; d) corte da coalhada, divisão da massa em cubos com auxílio de faca ou pá; e) dessoragem, que é a retirada do soro com pressão manual sobre a massa; f) enformagem, moldagem da massa com auxílio de um tecido fino; g) prensagem, a retirada do excesso de soro, deixando na prensa por aproximadamente oito horas, com três a quatro viragens; h) cura, feita em temperatura ambiente sobre prateleiras de madeira, fórmica ou sob refrigeração; i) embalagem, em filme plástico; j) armazenamento em temperatura ambiente ou sob

refrigeração. O tempo de cura é em média de 15 dias, e a venda é realizada pelos próprios produtores. Apesar das restrições impostas pela legislação vigente, o QAS ainda é muito procurado e consumido, e toda a produção é comercializada.

Gente e território: mais que um produto, um patrimônio

O Planalto Catarinense foi ocupado por bandeirantes paulistas e açorianos. Por séculos esses pioneiros viveram em permanente dessemelhanças e até mesmo contrastes com os habitantes do litoral.

“Disto tudo (...) ocupando o planalto, resultou o serrano. Tipo físico definido. Atividades econômicas semelhantes, em toda a Serra Catarinense. Uma linguagem própria nas suas corruptelas (...). Até em seus costumes e sua cultura, um mundo próprio...” (Martorano, 1982, p.173).

O processo de trabalho nas



Figura 4. Recolhendo as vacas para fazer QAS no dia seguinte

propriedades rurais envolve toda a família e influencia a rotina diária dos envolvidos, com papéis definidos dependendo da idade e do sexo. Entretanto, as pesquisas evidenciaram o papel da mulher no contexto do QAS como a principal envolvida, especialmente no processamento do leite. Conforme Menasche & Belem (1996, p.6) citados por Krone (2006, p.34), “de um modo geral, pode-se perceber claramente uma divisão sexual do trabalho na execução e planejamento das atividades que ao longo do ano envolvem a produção de leite numa unidade familiar”. Mesmo que na maioria dos casos seja o marido reconhecido pela comercialização do produto, o desenvolvimento dessa atividade pelas mulheres representa a importância do seu trabalho, sua profissão e sua contribuição na geração de renda familiar.

Portanto, produzir o queijo está intimamente ligado à afirmação de sua identidade de trabalhadora. “Mais do que produtor de alimentos, o pecuarista familiar é um produtor de significados” (Krone & Menasche, 2007). E “além de produzir cultivos, o trabalho produz cultura” (Woortmann & Woortmann, 1997).

É inegável a necessidade da legalização do Queijo Artesanal Serrano por sua importância histórica, social e econômica, mas precisa de um trabalho educativo, que requer tempo, persistência, união e parceria com produtor, consumidor, comerciantes, instituições de pesquisa e extensão rural, bem como os órgãos fiscalizadores.

Para isso, é fundamental trabalhar na lógica territorial, num processo que vincula as pessoas a um lugar, o seu lugar. E, nessa perspectiva, o queijo artesanal serrano é um produto típico de *terroir*, ou seja, suas características particulares são determinadas por influências não só do ambiente mas também do ser humano (saber-fazer tradicional, origem histórica, características típicas). Assim, passa a exprimir a interação entre o meio natural e os fatores humanos,



Figura 5. Severina Mota, de 84 anos, aprendeu a fazer queijo com a avó e repassou a seus descendentes (esquerda); filha de produtor de queijo (direita)

como registrado na Carta de Fortaleza³, elaborada no I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil (2011):

“Estes produtores elaboram queijos artesanais pela convicção de que são produtos diferenciados, valorizados pelos consumidores e que representam a cultura e o modo de vida de suas regiões. Em cada peça de queijo artesanal temos a história, cultura, tradição e expressão do meio onde são produzidos.”

Assim, o saber-fazer, historicamente repassado de geração a geração (Figura 5), mais que uma receita, é a representação de uma cultura específica, desenvolvida num contexto peculiar e protagonizada por um grupo identitário que faz dessa atividade um modo de vida e de estabelecimento de relações sociais, econômicas e culturais.

Literatura citada

1. COSTA, L. **O continente das Lagens:** sua história e influência no sertão da terra firme. Florianópolis: Fundação Catarinense de Cultura, 1982.
2. KRONE, E.E.; MENASCHE, R. **Agregados e mulheres, o “queijo de final de semana” e o valor do**

trabalho. Raízes, Campina Grande, v.26, n.1 e 2, p.113-119, jan./dez. 2007.

3. KRONE, E.E. **Práticas e saberes em movimento:** a história da produção artesanal do queijo serrano entre pecuaristas familiares do município de Bom Jesus, RS. Encantado, RS. 2006. 49f. (Trabalho de conclusão de curso para obtenção do título de Bacharel em Desenvolvimento Rural e Gestão Agroindustrial) - Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2006.
4. MARTORANO, D. **Temas catarinenses.** Florianópolis: UFSC; Lunardelli, 1982. 196p.
5. PIRES, N; CORRÊA, Z. **Base histórica de Lages através dos tropeiros.** Lages: 75, 1991. 62p.
6. SIMPÓSIO DE QUEIJOS ARTESANAIS DO BRASIL, 1., 2011, Fortaleza, CE. **Anais....** Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2011.
7. WOORTMANN, E.; WOORTMANN, K. **O trabalho e a terra:** a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: UnB, 1997. 192p. ■

³ A Carta de Fortaleza é um documento elaborado e aprovado pelos participantes do I Simpósio de Queijos Artesanais do Brasil, realizado em Fortaleza, CE, em novembro de 2011.